

Kla Kous Resepte.

LEKKERGOED Resepte

Neute Lekkers

Bestanddele:

150 g sjokolade blok
Ekstra: 50 g wit sjokolade

100 g neute - gekap (Pekaneute)

Metode:

- 1.) Smelt sjokolade en meng neute by.
- 2.) Skep teelepels vol op 'n gesmeerde bakplaat en laat stol.
- 3.) Smelt wit sjokolade en drup oor neute/sjokolade vir versiering.
- 4.) Bêre in lugdigte houër.

Wenk: Amandelneute, Grondbone en Sultanas asook Cashewneute kan gebruik word. kap die neute in 'n voedsel verwerker maar pas op vir te fyn.

Sjokolade Fudge

Bestanddele:

2 eetlepels kakao
500 g versiersuiker
1 pakkie Marie beskuitjies

250 g margarien
1 teelepel Vanilla geursel
1 eier

Metode:

- 1.) Krummel beskuitjies en hou eenkant.
- 2.) Klits eier en geursel saam.
- 3.) Smelt margarien oor lae hitte.
- 4.) Voeg kakao, versiersuiker, geklitste eier By.
- 5.) Verwyder kastrol van hitte en voeg gekrummelde beskuitjies by.
- 6.) Gooi in gesmeerde bak, laat koud word.
- 7.) Sny in blokkies en geniet.

Ina se Fudge-Blokkies

Bestanddele:

1 blik gekookte kondensmelk of Caramel Treat
2 pakkies Tennis-beskuitjies, fyn
5 ml fyn kitskoffiepoer
500 g versiersuiker, gesif

200 g (250 ml) sagte botter
10 ml Vanieljegeursel

Metode:

- 1.) Klop botter en kondensmelk saam.
- 2.) Los koffiepoer in Vanielje op en roer by.
- 3.) Sif versiersuiker bietjies-bietjies oor en roer elke keer in.
- 4.) Roer beskuitjiekrummels by.
- 5.) Skep in 'n gesmeerde, gevoerde pannetjie,
- 6.) Bedek met kleefplastiek en plaas in koelkas tot styf.
- 7.) Keer uit en sny in blokkies.

Beskuitjie-Fudge

Lewer sowat 60.

Bestanddele:

200 g Marie-beskuitjies
500g versiersuiker
1 eier

250 g botter, gesmelt
30g (75 ml) kakao

Metode:

- 1.) Rol beskuitjies fyn.
- 2.) Roer botter, suiker en kakao oor matige hitte tot glad.
- 3.) Klop eier vinnig by.
- 4.) Verwyder van hitte, roer krummels by en skep in gesmeerde pan.
- 5.) Laat afkoel en sny in blokkies wanneer styf.
- 6.) Bewaar in koelkas.

Ongekookte Fudge

Lewer sowat 60.

Bestanddele:

600 g beskuitjies, fyngemaak
380 g karamelkondensmelk
10 ml Vanielje

500 g versiersuiker
500 g margarien, gesmelt

Metode:

- 1.) Smeer bakplaat van 27×39 cm.
- 2.) Meng krummels en versiersuiker.
- 3.) Klits kondensmelk tot glad.
- 4.) Klits margarien en Vanielje by tot gemeng.
- 5.) Voeg bietjie vir bietjie by krummels en druk vas in bakplaat.
- 6.) Plaas in koelkas om hard te word.
- 7.) Sny in blokkies en bêre in lugdigte houer in koelkas.

Mikrogolf "Popcorn" Karamelstroop

Bestanddele:

250 ml suiker (1 koppie)
12.5 Stork margarien (1 eetlepel)
5 ml karamellessens (1 teelepel)
2.5 ml asyn (1/2 teelepel)

62,5 ml water (1/4 koppie)
2 ml kremetart (knippie)
2 ml sout (knippie)

Metode:

- 1.) Kook vir 7 minute saam in mikrogolf op **Hoog**, roer 'n paar keer.
- 2.) Gooi karamellessens in.
- 3.) Roer springmielies by sous in.

Coconut Clusters

Bestanddele:

2 koppies suiker
125 g botter

1/2 koppie melk
1/2 koppie kakao

Metode:

- 1.) Gooi bogemelde in kastrol, smelt en kook vir 5 Minute.
- 2.) Haal van plaat af.
- 3.) Gooi 1 teelepel Vanilje by.
- 4.) Gooi 3 koppies Oats by.
- 5.) Gooi 1 koppie klapper by.
- 6.) Roer en maak bollejjies.

Fudge

Ingredients:

1 1/2 cups sugar	1/2 cup butter (1 stick)
1 (5 oz.) can evaporated milk (approx 2/3 cup)	1 (7 oz.) jar Marshmallow Crème
2 cups semi-sweet chocolate chips	1 tablespoon Vanilla
2 cups chopped nuts	

Method:

- 1.) Butter (or line with parchment paper) a 9 x 9 x 2 pan.
- 2.) Heat sugar, butter, milk, and Marshmallow Crème in a heavy 3 Qt. pan over medium heat and bring to rolling boil, stirring constantly.
- 3.) Allow mixture to boil 5 minutes while stirring.
- 4.) At the end of the 5 minutes, add chocolate chips and stir until mixed.
- 5.) Remove from heat and add Vanilla and nuts, stir until mixed.
- 6.) Pour into lined or buttered pan and cool overnight.
- 7.) Cut into squares.

Reënboog Jellie Sweets

Bestanddele:

2 blikkies kondensmelk	160 ml gelatine (2/3 koppie)
5 pakkies jellie (verskillende kleure)	kookwater

Metode:

- 1.) Meng die kondensmelk met 1 3/4 koppies kookwater.
- 2.) Voeg die gelatine by 1 3/4 koppies Kookwater. Meng tot opgelos en voeg dan by die kondensmelk mengsel.
- 3.) Plaas elke pakkie jellie in aparte bakke. Voeg hierby 4 teelepels gelatine en voeg net 300 ml kookwater by elk. Roer tot opgelos.
- 4.) Gebruik 33x22 cm bak (Pyrex werk goed) en gooi die eerste jellie hierin. Plaas in yskas. Sal stol binne 5 minute.
- 5.) Gooi dan die wit kondensmelk ('n kwart van die mengsel) in 'n dun lagie bo-oor die gestolde jellie laag. Laat stol. Hou aan met die lagies tot jy 4 kondensmelk en 5 jellie lae het.
- 6.) Laat stol vir 30 minute.
- 7.) Sny dit in blokkies.

Maklike Vinnige Goedkoop Groen Harde Fudge

(Baie lekker om voor die Tv te sit en suig...)

Bestanddele:

1 koppie melk	1 koppie wit suiker
2 ml groen kleursel	2 ml mint geursel

Metode:

- 1.) Kook melk en suiker stadig saam tot net voor hardebals stadium, moenie laat aanbrand nie, roer aanhoudend.
- 2.) Gooi geur- en kleursel in en roer vinnig met 'n houtlepel.
- 3.) Gooi dadelik in gesmeerde plat bak en sny in blokkies - dit word baie vinnig hard.

Fudge Fridge Cake (Koekoos)

Ingredients:

225 g butter	1 egg, beaten
450 g icing sugar	2 teaspoons cocoa
1 teaspoon Vanilla	1 packet crushed Marie Biscuits

Method:

- 1.) Melt butter.
- 2.) Remove from heat and stir in egg.
- 3.) Add icing sugar, cocoa, vanilla and biscuits. Mix well.

- 4.) Spread on tin lined with greaseproof paper.
- 5.) Put in refrigerator to set.
- 6.) Cut into squares.

Malva Lekkers (Annetjie Se Resep)

Bestanddele:

2 koppies suiker	1 eierwit
knippie sout	1 teelepel Vanielje
60 ml gelatien	60 ml kouewater
250 ml kookwater	

Metode:

- 1.) Meng gelatien eers met koue water dan met kookwater.
- 2.) Gooi gelatien mengsel by suikermengsel en klop 20 minute met elektriese klitser op vinnige spoed.
- 3.) Gooi uit op gesmeerde pan.
- 4.) Los in yskas vir 10 minute.
- 5.) Sny en rol in geroosterde klapper. (Strooi klapper uit op 'n pan, maak bruin in die oond).

Klapperys

Vinnig en maklik.

Bestanddele:

390 g blik kondensmelk	500 g pak versiersuiker
400 g (5 X 250 ml) klapper	5 ml Vanilla geursel
pienk voedsel kleursel	

Metode:

- 1.) Meng eerste 4 bestanddele goed saam (mengsel sal baie styf wees).
- 2.) Deel mengsel in twee en meng in een mengsel die voedselkleursel. Skep eers die wit mengsel in 'n gesmeerde bakplaat en maak mooi gelyk - druk effens vas. Skep dan die pienk mengsel bo-op die wit mengsel en maak ook gelyk - druk ook effens vas.
- 3.) Plaas in yskas om te stol.
- 4.) Sny in klein blokkies en bêre in lugdigte houër.

Sjokolade / Mellow Crispies

Maak 40 blokke.

Bestanddele:

125 g margarien of botter	350 g houër Rice Crispies
500 g marshmallows	2 X 200 g blokke sjokolade

Metode:

- 1.) Plaas margarien in kastrol en smelt. Voeg by marshmallows en roer tot amper opgelos/ge-smelt.
- 2.) Voeg by Rice Crispies en meng goed deur tot alle Crispies bedek is. Giet uit in 'n gesmeerde rolkoekpan en druk goed vas.
- 3.) Smelt sjokolade en smeer oor Crispies mengsel. Laat stol.
- 4.) Laat die hele mengsel stol vir on-geveer 1 uur en sny dan in blokke.

Wenk: Moenie te lank los om te stol nie anders is dit te hard om deur te sny.

Sjokoladeblokkies

Bestanddele:

250 g botter of margarien	2 eetlepels kakao
500 g versiersuiker	2 eiers
knippie sout	5 ml Vanielje-geursel
1 1/2 pakkies Marie Beskuitjies	

Metode:

- 1.) Smelt botter/margarinen in 'n groterige kastrol.
- 2.) Sodra dit gesmelt is gooi die kakao daarby en roer dit.
- 3.) Gooi die versiersuiker by en roer.
- 4.) Kliits die eiers (sommer met 'n vurk) en gooi die sout daarby en meng.
- 5.) Meng nou met die botter/kakao/versiersuiker mengsel. Hierdie moet vinnig geroer word tot dat dit 'n gladde mengsel is.
- 6.) Gooi die Vanielje-geursel by.
- 7.) Breek die Marie beskuitjies in klein stukkie en roer dit nou by die sjokolademengsel.
- 8.) Skep in 'n plat langwerpige glasbak en druk dit vas in die bak.
- 9.) Bêre dit in die yskas sodat dit kan koud en hard word.
- 10.) Wanneer dit hard is, sny jy dit in blokkies.

Nutty Wonders

Bestanddele:

1/4 pond botter	2 eetlepels suiker
1 teelepel Vanilla	1 koppie meel
1 koppie neute	

Metode:

- 1.) Meng alles saam.
- 2.) Rol bolletjies.
- 3.) Bak by 160°C vir 20 minute.
4. Laat afkoel en rol in versiersuiker.

Smulstafies

Maak 12 stafies.

Bestanddele:

125 ml volkoringmeel	250 ml hawermout
1 ml koeksoda	125 ml klapper
125 ml bruin suiker	250 ml pitlose rosyne
150 g margarien, gesmelt	15 ml heuning

Metode:

- 1.) Voorverhit die oond tot 180°C.
- 2.) Smeer die bakplaat.
- 3.) Meng die volkoringmeel, hawermout, koeksoda, klapper, bruin suiker en pitlose rosyne saam in 'n groot mengbak.
- 4.) Meng die gesmelte margarien en heuning saam in 'n aparte bak. Roer goed.
- 5.) Voeg margarien-heuningmengsel by die droë bestanddele en meng deeglik met 'n houtlepel.
- 6.) Druk die mengsel eweredig vas op die bakplaat.
- 7.) Bak 20 minute lank tot goudbruin.
- 8.) Sny in stafies terwyl nog warm.
- 9.) Laat heeltemal afkoel.

Fudge (Mikrogolfoond)

Bestanddele:

1 blik kondensmelk	2 koppies strooisuiker
125 g margarien/botter	1 teelepel Vanielje Essens

Metode:

- 1.) Voeg kondensmelk, strooisuiker en margarien saam in 'n groot glasbak (ongeveer 15 cm hoog).
- 2.) Kook op Hoog vir 2 minute.
- 3.) Haal uit, roer goed en plaas terug vir 8 Minute op Hoog.

- 4.) Haal uit, voeg Vanielje Essens by. Roer goed.
- 5.) Gooi in 'n gesmeerde pan.
- 6.) Laat staan vir 2 minute.
- 7.) Sny in blokkies en geniet!

Kersiegenot

Maak 60. (5 Dosyn)

Bestanddele:

3 eierwitte	2 1/2 koppies versiersuiker
1 1/3 koppies margarine	2 pakkies Marie beskuitjies
1 1/4 koppies glanskersies	2 1/2 koppies klapper
5 ml Vanilla	

Metode:

- 1.) Klits eierwitte tot styf.
- 2.) Sif die versiersuiker en klits by die eierwitte.
- 3.) Smelt botter.
- 4.) Breek beskuitjies fyn.
- 5.) Sny glanskersies in kwarte.
- 6.) Meng botter, beskuitjies, glanskersies, klapper en Vanilla goed met eierwitmengsel.
- 7.) Druk in pan, verkoel en sny.

Beskuitjie Fudge

Bestanddele:

1 X 200 g Marie beskuitjies/Tennis beskuitjies in stukkies gebreek	
1 X 250 g margarien	1 eier

Sif Saam:

75 ml kakao	500 g versiersuiker
1 handvol amandels	1 dop Kahlua

Metode:

- 1.) Smelt margarien.
- 2.) Voeg kakao en versiersuiker by. Roer.
- 3.) Klits eiers baie vinnig by.
- 4.) Haal van stoof af.
- 5.) Roer Kahlua by.
- 6.) Voeg koekies en amandels by.
- 7.) Laat stol 'n rukkie in yskas.
- 8.) Rol in rolletjies in waspapier. Laat stol.
- 9.) Sny in skyfies en bedien saam met koffie. Hou in yskas.

Sjokolade Krakeling

Bestanddele:

2 eetlepels kakao	2 koppies suiker
1 teelepel essens	1/2 koppie melk
125 g botter	2 koppies oats
1 koppie klapper	
Sit neut, kers, ens by (Opsioneel)	

Metode:

- 1.) Gooi die eerste vyf bestanddele bymekaar.
- 2.) Sit in mikrogolf, smelt en roer kort-Kort.
- 3.) As dit kook - kook vir 5 minute.
- 4.) Gooi res by en meng.
- 5.) Skep teelepels vol op waspapier.

Fudge In Mikrogolf Oond

Bestanddele:

1 blik kondensmelk	1 blik kookwater
3 eetlepelsvol goue stroop	6 koppies suiker
1 koppie koekmeel	1 eetlepelvol asyn
250 gram wit margerien	1/2 teelepelvol Cream Of Tartar
1 teelepelvol Vanilla Essence	

Metode:

- 1.) Meng alles behalwe Cream Of Tartar en Vanilla.
- 2.) Kook alles op Hoog in mikrogolf oond. Kook vir 8 minute.
- 3.) Roer goed. Kook vir 6 minute.
- 4.) Roer Cream Of Tartar in 'n bietjie water opgelos by.
- 5.) Kook vir nog 20 minute.
- 6.) Roer goed en voeg Vanilla by en klop flink tot dik.
- 7.) Gooi in gesmeerde 30 x 45 cm pan uit.
- 8.) Koel af en sny in blokkies.